RADY PRAKTYCZNE

Dodatek do Nr. 22

DWUTYGODNIKA „MŁODA MATKA"

TREŚĆ NUMERU: Ubranka dziecinne. Paltocik dla chłopczyka. Paltocik dla dziewczynki. Buciki dla dzidziusia. Aplikacje. Kuchnia dziecięca. Ułożyła M. Straszewiczówna.



Paltocik dla chłopczyka



1



3



5



4



6



2

Paltocik zimowy zwłaszcza dla chłopczyka jest tą częścią garderoby dziecinnej, której uszycia nie może się podjąć każda mamusia o ile nie ma dobrej formy. W numerze 20 „Młodej Matki“ podana była forma płaszczyka dla dziewczynki, teraz w zmniejszeniu podajemy krój palta dla chłopczyka o podobnym angielskim fasonie (rys. 2), oraz sposób zszycia poszczególnych części (rys. 3), wykonanie kieszeni (rys. 4), wszycie kołnierzyka i płótna do klap (rys. 5 i 6).

Co do samego wykonania, to przedewszystkiem zwrócimy uwagę na dokładność. Forma musi być dokładnie dopasowana, bo później żadne „naciąganie“ nie pomoże. Zwłaszcza kołnierzyk wymaga dużo staranności. Wewnątrz klap wszywa się mocny kawałek płótna, który przyszywa się kilkakrotnie tak jak na rysunku 6.

Kieszeń robi się tak jak to wskazuje rysunek 4, to jest najpierw przyszywa się klapkę i samą kieszeń, a potem dopiero robi się cięcie.

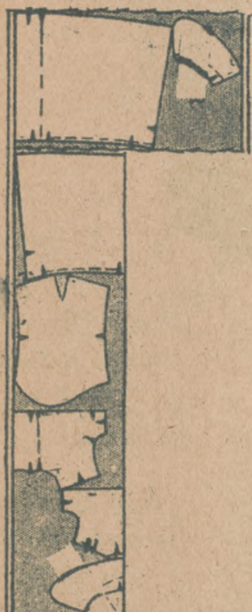
O ile paltocik podbije się watoliną i na kołnierz naszyje się futerko będzie śliczny paltocik zimowy.

Paltocik dla dziewczynki

Paltocik ten radziłabym zrobić z welwetu np. szafirowego, obszyć futerkiem lub puszkiem, a wyglądać będzie prześlicznie. Odpowiedni jest dla dziewczynek od lat 2 do 5. Robota nie jest trudna, jakkolwiek wymaga staranności, trzeba dokładnie dopasować karczek i umiejętnie wszyć rękawki, co zawsze przedstawia pewną trudność.

Wzór kroju podajemy na rysunku 2, sposób zeszycia poszczególnych części na rysunku 3, a wszycie kołnierzyka na rysunku 4.

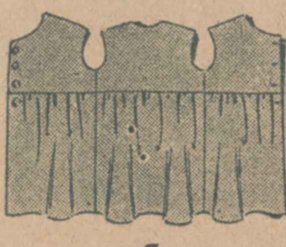
Na zimę paltocik należy podbić watoliną. Najlepiej uszyć oddzielnie watolinę z podszewką, jako zupełnie gładki paltocik i przypinać do płaszczyka (do płaszczyka przyszywa się guziczki, a do podszewki z watoliną pętelki lub przypinać za pomocą dużych, mocnych zatrzasków). W ten sposób paltocik będzie służył w zimie i na wiosnę.



2



4



3



1



2

OPIS UBRANEK.

1) Zimowy paltocik dla dziewczynki.

2) Praktyczne ubranko dla chłopczyka. Majteczki granatowe, bluzeczka jaśniejsza z wełenki lub surowego jedwabiu.

3) Śliczna sukienka z zielonej lub czerwonej flory łączona wełną w innym kolorze.

4) Ubranko dla chłopczyka: spodeńki szkockie, bluzeczka biała.

5) Paltocik z jasnej wełny, obdzierzgany kolorową wełną lub jedwabiem. Czapeczka z tego samego materjału.

6) Paltocik z przerabianej wełny.



5 6

Aplikacje na sukienkach

Kapryśna moda, która tak się daje we znaki nam dorosłym, zmieniając ciągle swe prawa, jest coprawda względną dla dzieci, ustępując nieco ze swych praw na rzecz wygody i hygieny, ale i tu przynosi różne zmiany.

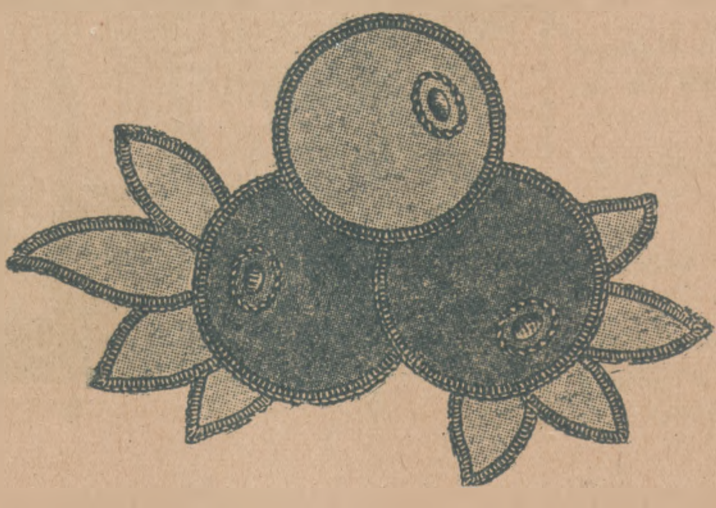
Otóż moda dziecinna nakazuje przybierać sukienki aplikacjami, stosuje się to też do ubranek dla małych chłopczyków. Fason sukienki może, a nawet powinien być skromny, ale barwy jaskrawe zielone, szafirowe, czerwone, materjał gładki i barwna aplikacja rzucona gdzieś z boku, u dołu sukienki lub na ramieniu. U chłopczyków robi się np. aplikację z jednej strony na spodeńkach. Można też rzucić na sukienkę dwie aplikacje ale nie więcej, przeładowanie będzie bowiem wyglądać niekorzystnie, bo ciężko i ordynarnie.

Widziałam bardzo ładną sukienkę z zielonej flory, której całą ozdobą były dwa kółka (aplikacje) w kolorze żółto-złotym w dwóch cieniach, nałożone w ten sposób, że jedno kółko nakrywało częściowo drugie. Kolory aplikacji były nie jaskrawe, ale ładnie stonowane z kolorem sukienki.

Aplikacje, aby ładnie wyglądać, powinny być starannie wykończone, to jest równo i ładnie obdziergane. Uważać też należy, aby materjał pod aplikację nie był ściągnięty, bo od razu psuje to cały efekt.

Podana przez nas aplikacja robi bardzo wdzięczne wrażenie. Można ją wykonać w dwóch odcieniach kolorów — żółtego, pomarańczowego, frèse, wiśniowego, listki zielone.

Aplikacji nie można naturalnie robić z każdego materjału, ale najładniej wychodzą z niezbyt grubego sukienka.

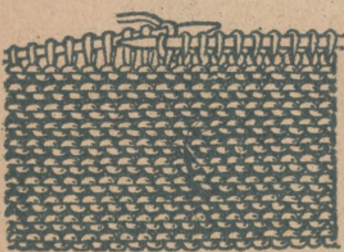


Buciki dla dzidziusia

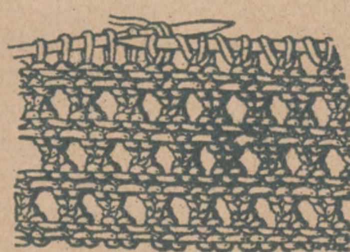
Pierwsze „buciki“ dla maleńkiego dziecka powinny być miękkie i ciepłe, aby nie uwierały nóżki, a równocześnie chroniły ją od zimna. Najlepsze więc są buciki z włóczki takie, jak na naszym rysunku. Każda mamusia może je bardzo łatwo wykonać sama na drutach, np. ściegami takiemi, jak na naszych rysunkach (1 i 2) lub szydełkiem. Jednak robota na drutach jest lżejsza i prędzej się robi, a wychodzi mniej włóczki, dlatego ją polecamy.

Buciki powinny być dosyć wysokie i podchodzić pod kolanka, wtedy zbyteczna jest pończoszka.

Buciki włóczkowe można wkładać dzieciom kilkomiesięcznym, zwłaszcza o ile mieszkanie jest zimne, to zamiast okrywać dzieci poduszkami i kocami, krępując w ten sposób ich ruchy, lepiej ubrać nawet kilkomiesięczne dziecko w majteczki (do których wkłada się pieluszkę i ceratkę), nałożyć buciki i niech fika nóżkami, co dla każdego małego obywatela jest wielką radością i wyrabia jego młodziutkie ciałko.



1



2



KUCHNIA DZIECIĘCA

Zanim podam kilka przepisów potraw, odpowiednich dla dzieci, chciałabym zwrócić uwagę na pewne sprawy, związane z odżywianiem dzieci.

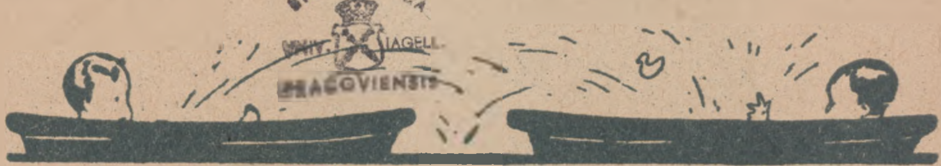
Niektórym mamusiom zdaje się, że dziecko powinno jeść wszystko, co mu się poda. Zostawiając tymczasem na boku, jak się odnosić do grymasów dziecinnych, czy je tolerować, czy zwalczać, odrazu zaznaczę, że kuchnia dziecięca powinna być bardzo staranna. Byle jak przyprawione potrawy nie będą dziecku smakowały i wpłyną na brak apetytu, na który mamusie później tak się skarżą. Dziecko jest wrażliwe, gdy raz nakłonimy go do zjedzenia np. przesolonej lub przekwaszonej zupy pomidorowej, później zawsze czuje do niej niechęć, a my gniewamy się na „grymasy", do których sami daliśmy powód. Starajmy się więc, aby kuchnia naszych dzieci była nietylko zdrowa, ale i smaczna, a wtedy odżywianie dzieci będzie bardzo ułatwione.

Poniżej podaję przepisy „smacznych" potraw:

Móżdżek smażony. Namoczyć móżdżek w zimnej wodzie (mniej więcej kwadrans) i obrać go z błony, obmyć i wrzucić na wrzącą wodę osoloną, do której wcisnąć należy trochę soku z cytryny, aby się móżdżek lepiej ściął. Gdy się ugotuje, odlać wodę i poczekać aż ostygnie, wtedy posiekać. Rozbić trochę mąki z mlekiem lub śmietanką, dodać żółtko, dobrze wymieszać i wsypać posiekany móżdżek, dodać ubitą pianę, posolić, wcisnąć trochę cytrynowego soku i wszystko utrzeć na masę, którą wrzucić na rozpalone masło i smażyć na wolnym ogniu.

Móżdżek tak przyprawiony, dzieci jedzą bardzo chętnie. Można go podać z marchewką lub szpinakiem.

Kluseczki kładzione. Pół szklanki mąki zarobić niewielką ilością mleka i wlać pół łyżeczki roztopionego masła (nie zrumienionego). Wyrobić to dobrze, osolić i kłaść małą łyżeczką niewielkie kluseczki na wrzącą wodę. Po odsączeniu z wody podać z kawałkiem świeżego masła.



Redaktorzy: Dr. R. Barański i W. Pełczyńska.
Górnośląska 20, tel. 401-24. Konto P. K. O. 14555.

Drukarnia Kobiety Współczesnej, Marszałkowska 148.